coldline

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Wind 550 EN60×40

Modèle: A55/1BR **Cod:** A24051500101



Armoire réfrigérée Wind 550, 1 porte. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Équipement: 20 couples de glissières pour plateau EN60x40, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température -10°-22°C; réfrigération ventilée avec flux d'air indirect. Évaporateur traité anticorrosion, Dégivrage électrique. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Structure monobloc, intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304; dos extérieur, fond extérieur et intérieur du compartiment technique en acier galvanisé. angles internes arrondis facilitent le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Données techniques

Capacité brute:	489 lt
Temperature de fonctionnement:	-10°-22°C
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	Eléctrique
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	630×815×2085 mm
Dimensions emballage:	835×930×2138 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	646 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	20 couples de glissières EN60x40 Éclairage LED
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	1 porte, à fermeture automatique avec butée à 105°, charnières à droite
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Accessoires et variantes

- Double porte
- Peinture RAL
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Unité à distance NT2180GK
- Kit d'ouverture de porte avec pédale
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
- Grille plastifiée EN60x40
- Paire de glissières type L 605 mm
- Interface série, câble RS485
- Kit de connexion du câble Cosmo

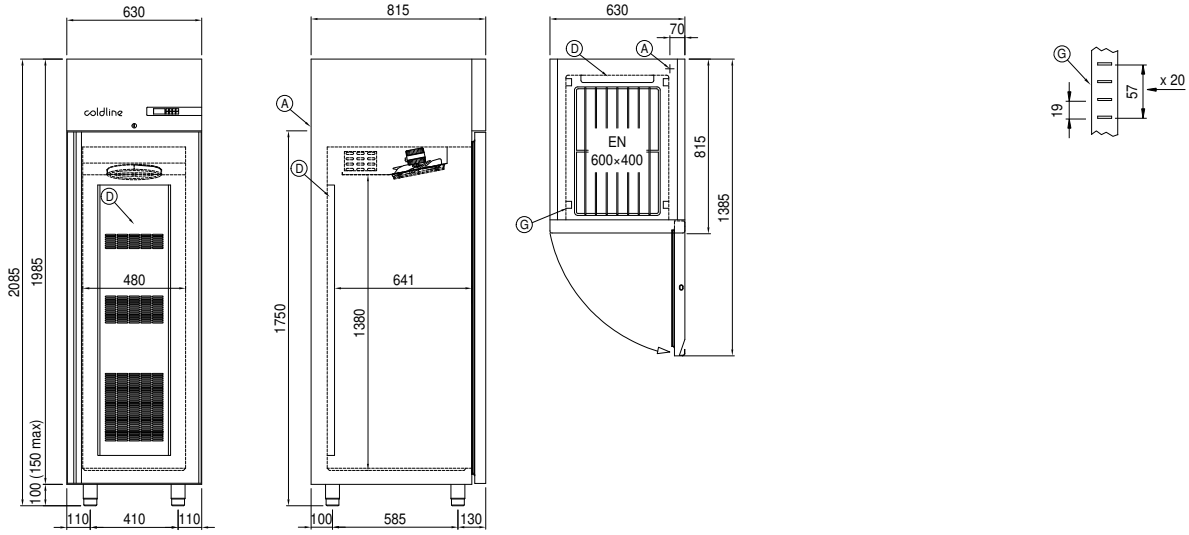
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	30,2 Kg
Dimensions:	500×330×295 mm
Tuyau de sortie:	Ø 3/8"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	540×345×310 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -30°C Cond. +55°C

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. L'armoire, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.